

#33 Dunkelweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **14**
- SRM **12.2**
- Styl **Dunkelweizen**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **0 min**
- Temp **100 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **16 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **16 min** w **76C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	2 kg (47.6%)	83 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski II	1.5 kg (35.7%)	79 %	16
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	0.5 kg (11.9%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - barwiący	0.1 kg (2.4%)	71 %	1300
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.4%)	75 %	24

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	25 g	60 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 - Gwoździe i banany	Ale	Kultury	200 g	Fermentum Mobile